

経営者の皆様へ、次への視野(スコープ)を。
 毎月、かんぽ生命がお届けします。

JP かんぽ生命
 INSURANCE

かんぽスコープ

Vol.95

経営
 時流

社会性という青い海へ。 新規事業に、意外なブルーオーシャンがあった。



「救世鳥プロジェクト」用の「パンの缶詰」を手にする秋元氏。

災害の集会場に、フライヤーでドーナツを揚げる秋元氏の姿があった。東日本大震災から6年半。今も秋元氏は毎月1回、被災地に足を運んでボランティアに汗を流している。

「災害をきっかけに生まれ、災害で伸びた商品です。社会貢献を事業化していますから、私自身、何らかの形で支援を継続したいのです」

秋元氏が言う商品とは「パンの缶詰」。製造後3年たっても焼きたと同じ柔らかさを保つパンで、備蓄が目的ながらおいしさも兼ね備えた食品としてロングセラーを続けている。そして社会貢献とは、この「パンの缶詰」を飢餓に苦しむ途上国や大規模災害に襲われた国・地域に無償で届ける「救世鳥プロジェクト」のことだ。

パン・アキモトは、秋元氏の父が1947年に創業。長年、街のパン屋さんとして地元で親しまれてきたが、95年に起きた阪神・淡路大震災を契機に災害備蓄できるパンの開発に乗り出した。

「パンの缶詰」に、新たな使命を託す事業を構想。

秋元氏は、父の代からのクリスチヤン。地震の報に接すると、父の指示ですぐに約2千食のパンを焼いて神戸の教会に送った。ところが、賞味期限まで食べきれずに半分以上が廃棄されてしまったのだ。「日持ちのするパンをつくってくれ。それが君のミッションだ」との牧師さんの声に秋元氏は奮い立った。

パンにカビや腐敗を生じさせないためには水分を抜けばいい。しかし、それでは乾パンになってしまふ。柔らかさを保つたまま長期保存できるにはどうすればいいか。試行錯誤を重ねた結果、特殊な紙に包んだ生地を缶に入れ、缶ごとオーブンで焼いて殺菌する方法を発明。製品化までに1年以上がたっていた。

「満を持して発売しましたが、しばらくはあまり売れませんでした。ブレイクしたのは7年後、04年の新潟



「パンの缶詰」は、缶ごとオーブンに入れて焼く。



旗産店舗の「石窯パン工房きらむぎ」。

株式会社パン・アキモト
 〒329-3147
 栃木県那須塩原市東小屋295-4
 ☎0287-65-3351
<http://www.panakimoto.com>

※社会的課題の解決を目的に取り組み収益事業のこと。